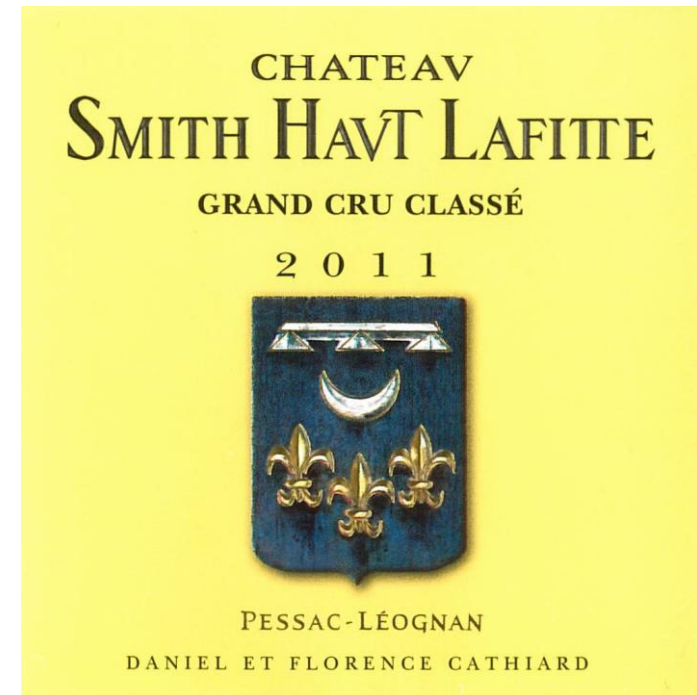


Notes de dégustation

GRAND CRU CLASSE DE GRAVES (PESSAC-LEOGNAN)

**CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE
ROUGE 2011**



Fiche technique

- Rendement: 34 hl/ha, avant sélection des vins : Smith Haut Lafitte, les Hauts de Smith, le Petit Haut Lafitte.
- Assemblage : 55 % cabernet sauvignon
36 % merlot
8 % cabernet franc
1% petit verdot
- Vinification en baies entières en petites cuves bois à 28°C, extraction réalisée par des pigeages manuels.
- Elevage 18 mois en barriques (60% de barriques neuves fabriquées dans notre tonnellerie intégrée), élevage sur lies, un seul soutirage puis élevage ajusté pour chaque vin.
- Age des vignes : 38 ans
- A déguster entre 2016 et 2030

Notes du millésime 2011

Wine Spectator:	92-95
Robert Parker:	91-93
James Suckling:	92-93
Neal Martin:	92-94
Jeff Leve:	92-94
Decanter	17
Bettane & Desseauve:	17-17,5
La Revue du Vin de France	16,5-17,5

2011, une climatologie caractérielle

Le millésime 2011 se décompose en deux grandes phases climatiques opposées déterminantes pour les caractéristiques finales des raisins :

- La première phase : printemps chaud et sec qui induit un millésime précoce.
- La deuxième phase : un été aux températures fraîches garant d'une maturation lente et préservant l'acidité des raisins.

Le rythme de croissance de nos vignes a été très rapide car les différents stades du développement de la plante sont liés à la quantité d'énergie qu'elle reçoit : avec de telles conditions printanières, tout s'est accéléré. La disponibilité en eau a été la clé du millésime : la sécheresse a limité l'expression végétative de la vigne (croissance moins longue, feuilles plus petites) avec une forte variation en fonction de l'âge des parcelles et de la nature des sols : nos vignes mûres ont su trouver l'eau nécessaire au cœur de nos terroirs de graves profondes. Les conditions climatiques estivales ont été très favorables à une maturation lente des raisins, préservant leur acidité naturelle, grâce à des températures douces.

L'association des chaleurs printanières à la douceur estivale a permis de récolter tôt des raisins aux profils équilibrés (bonne acidité), à condition d'avoir des vignes bien enracinées dans un grand terroir, des vignes tamponnées, stabilisées par le sol.

Les vendanges ont débuté mi-Septembre avec les vignes de Merlot pour finir le 30 Septembre avec les Cabernets Francs.

Château Smith Haut Lafitte Rouge 2011 présente une belle couleur rouge sombre, brillante.

Le premier nez dévoile des notes très fraîches de fruits rouges mûrs (cerise, framboise) et de jolies notes épicées. L'agitation révèle toute la complexité du nez avec toujours dominants ces fruits rouges mûrs, mais aussi des herbes sèches, de la réglisse, du clou de girofle, de la badiane, des notes de fumée, d'âtre et une petite pointe de caramel.

La bouche est équilibrée avec une bonne concentration, une belle matière, une belle maturité. La structure des tanins est délicate mais ferme. La bouche possède une belle dynamique entre le soyeux des tanins, la maturité du fruit, le gras, la richesse de la matière et une belle acidité, tendue. Les fruits rouges dominant toujours l'aromatique en bouche avec une note plus fraîche (fraise, groseille). Puis s'expriment alors les épices (réglisse, poivre, vanille) et enfin des notes plus minérales de pierre à fusil, d'âtre, de mine de crayon.